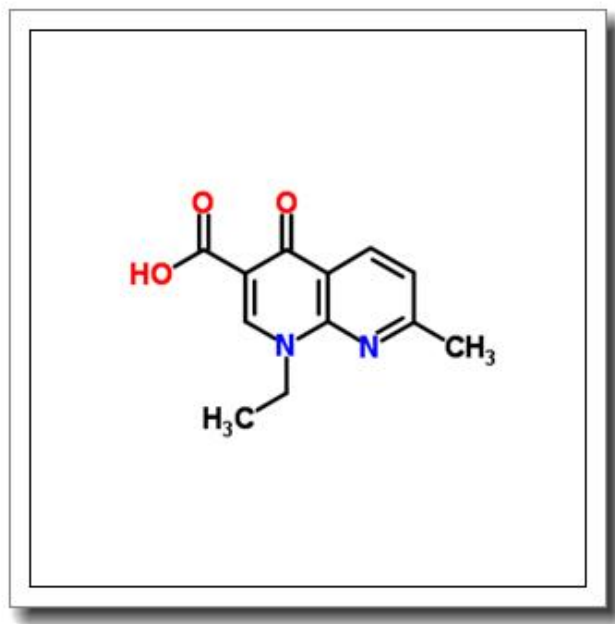


酸性蛋白酶

Proteinase, Aspergillus acid



产品基本信息

属性	值
化学名称	Proteinase, Aspergillus acid
中文名称	酸性蛋白酶
CAS 号	9025-49-4
分子式	C ₁₂ H ₁₂ N ₂ O ₃
分子量	232.235
纯度	≥ 96%

产品说明

酸性蛋白酶 (Proteinase, Aspergillus acid) 产品说明

1. 产品概述与化学特性

酸性蛋白酶 (CAS 号: 9025-49-4) 是一种由黑曲霉 (Aspergillus) 发酵产生的蛋白水解酶, 其分子式为 $C_{12}H_{12}N_{2}O_3$, 分子量为 232.235。本产品纯度高达 96% 以上, 具有高效的蛋白质降解能力, 尤其在酸性环境下 (pH 2.0-5.0) 表现出最佳活性。其化学结构稳定, 能够特异性水解蛋白质中的肽键, 生成多肽或氨基酸。

2. 生物化学功能与重要性

酸性蛋白酶在生物体内和工业应用中具有重要作用。它能够高效催化蛋白质的水解反应, 适用于酸性环境下的蛋白质降解过程。由于其独特的 pH 适应性, 该酶在食品加工、饲料添加剂和生物制药等领域具有不可替代的价值。此外, 它在研究蛋白质结构和功能的关系时, 也是一种重要的工具酶。

3. 主要应用领域与具体用途

酸性蛋白酶广泛应用于多个行业。在食品工业中, 用于啤酒澄清、肉类嫩化和乳制品加工; 在饲料行业, 作为添加剂可提高动物对蛋白质的消化吸收率; 在制药领域, 用于生产蛋白水解物和多肽类药物。此外, 该酶还可用于皮革脱毛和纺织工业中的纤维处理。

4. 储存条件与使用建议

本产品应密封保存于 2-8°C 的干燥环境中, 避免反复冻融以维持酶活性。使用时建议在 pH 2.0-5.0 的缓冲体系中操作, 温度控制在 40-50°C 以发挥最佳活性。长期储存时, 建议分装并避免与重金属离子接触, 以防酶失活。

5. 质量控制与安全信息

本产品经过严格的质量控制, 确保纯度 $\geq 96\%$, 并通过了微生物限度和内毒素检测。使用时需佩戴防护手套和护目镜, 避免直接接触皮肤或吸入粉尘。如不慎接触眼睛或皮肤, 应立即用大量清水冲洗并就医。废弃物应按照当地环保法规处理。